Deutscher Bundestag
4. Wahlperiode

Drucksache IV/1453

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
6 — 68070 — 5971/63

Bonn, den 9. August 1963

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften**
hier: Rechtsangleichung in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der EWG für eine

Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten auf dem Gebiet des Kakaos und der Schokolade.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der EWG vom 23. Juli 1963 dem Herrn Präsidenten des Rates der EWG übermittelt worden.

Der Rat der EWG wird nach den Sommerferien über die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu diesem Vorschlag beschließen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Für den Bundeskanzler
Der Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung

Blank

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten auf dem Gebiet des Kakaos und der Schokolade

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Anhörung des Europäischen Parlaments,

nach Anhörung des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die innerstaatlichen Rechtsvorschriften behalten gewisse Bezeichnungen bestimmten auf der Grundlage von Kakao hergestellten Erzeugnissen vor, deren Zusammensetzung und Herstellungsmerkmale sie definieren; sie schreiben den Gebrauch der Bezeichnungen für das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse vor.

In einigen Mitgliedstaaten wird auch die Aufmachung durch zwingende Vorschriften geregelt.

Die heutigen unterschiedlichen innerstaatlichen Rechtsvorschriften behindern den freien Verkehr, insbesondere gewisser Arten Kakao und Schokolade, und können eine ungleichmäßige Wettbewerbslage schaffen; sie wirken sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Die Angleichung der Rechtsvorschriften über diese Lebensmittel muß daher verwirklicht werden; zu diesem Zweck müssen Definitionen und gemeinsame Regeln für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale, die Aufmachung und die Kennzeichnung festgelegt werden.

Zum Schutz des Verbrauchers sind in bestimmten Mitgliedstaaten die Angaben „à croquer" und „halbbitter" für Schokoladen vorbehalten, die durch einen hohen Mindestgehalt an gewissen Bestandteilen gekennzeichnet sind; diese Bezeichnungen können nicht im gesamten EWG-Raum verwendet werden; in dieser Hinsicht kann die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten einerseits verwirklicht werden, indem Fantasie-Angaben für diese Erzeugnisse untersagt werden, wenn sie nicht gewissen Zusammensetzungsbedingungen entsprechen, andererseits den Unternehmen ein überall verständliches Zeichensystem zur Verfügung gestellt wird, das Schokoladen bestimmter Zusammensetzung vorbehalten ist.

Die Bestimmung der zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der Erzeugnisse notwendigen Analyseverfahren ist eine Durchführungsmaßnahme technischer Art, und es ist zweckmäßig, ihre Annahme der Kommission zu übertragen.

Die Unternehmen können innerhalb eines Zeitraumes von einem Jahr von der Annahme neuer Regeln und Definitionen durch die Mitgliedstaaten gerechnet ihre Herstellungsverfahren anpassen und ihre Lager absetzen; die Anwendung der für bestimmte Aufmachungen vorgesehenen Gewichtsskala macht jedoch in mehreren Mitgliedstaaten eine Änderung der industriellen Ausrüstung erforderlich, so daß der Zeitraum für die Anwendung dieser Regel auf zwei Jahre ausgedehnt werden muß.

Die Angleichung der innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die in dieser Richtlinie vorgesehen ist, greift der Anwendung von Artikel 30 und 32 des Vertrages nicht vor —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten dürfen das Inverkehrbringen der in Absatz 1 der Anlage dieser Richtlinie aufgeführten Erzeugnisse unter den ihnen vorbehaltenen Bezeichnungen nicht aus Gründen der Zusammensetzung, Herstellungsmerkmale, Aufmachung und Kennzeichnung verbieten, wenn diese Erzeugnisse den in dieser Richtlinie und in ihrer Anlage vorgesehenen Definitionen und gemeinsamen Regeln entsprechen.

Artikel 2

1. Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die in Absatz 1 der Anlage aufgeführten Bezeichnungen im Handel nicht für andere als die in dieser Anlage definierten, zur menschlichen Ernährung bestimmten Erzeugnisse verwendet werden. Sie gestatten jedoch die Verwendung des Worts „Schokolade" oder einer Ableitung dieses Worts für die Bezeichnung gefüllter Erzeugnisse, die mit Schokolade, Schokoladeüberzugsmasse, Milchschokolade oder Milchschokoladeüberzugsmasse völlig überzogen sind, selbst wenn ihre Füllung nicht aus Schokolade besteht.

2. Sie treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die Erzeugnisse, durch welche die in der Anlage definierten nachgeahmt werden, eindeutig als Nachahmungen gekennzeichnet sind.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten untersagen für die Herstellung der in der Anlage definierten Erzeugnisse die Verwendung von Kakaobohnen nicht unbeschädigter, einwandfreier und handelsüblicher Qualität, von Schalen, Keimen und allen Rückständen der Extraktion von Kakaobutter durch Lösungsmittel.

Artikel 4

Bis zum Erlaß einer anderweitigen Regelung durch den Rat, gemäß Artikel 100 des Vertrags, spätestens jedoch bis zum Ablauf eines Zeitraums von vier Jahren von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet, lassen die Mitgliedstaaten als Lösungsmittel für die Extraktion von Kakaobutter ausschließlich Petroleumbenzin 60/80 (sog. B-Benzin) zu.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten lassen bei Schokolade, Gianduja-Haselnußschokolade, Milchschokolade, Gianduja-Haselnuß-Milchschokolade und gefüllter Schokolade, die in Tafeln oder Riegeln von mehr als 75 g angeboten werden, ausschließlich folgende Gewichte zu:

100 g, 125 g, 200 g, 250 g, 400 g, 500 g.

Artikel 6

1. Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die in der Anlage definierten Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf ihren Verpackungen oder Behältnissen deutlich lesbar folgendes angegeben ist:

a) die ihnen vorbehaltene Bezeichnung sowie gegebenenfalls die in den Absätzen 4 bis 7 der Anlage vorgesehenen Angaben;

b) das Nettogewicht, außer bei Erzeugnissen, deren Gewicht weniger als 100 g oder, falls sie in Tafeln oder Riegeln angeboten werden, weniger als 25 g beträgt;

c) Name des Herstellungslandes sowie Name und Anschrift des in der EWG ansässigen Herstellers oder Unternehmens, das die Aufmachung vorgenommen hat, oder aber Name und Anschrift des Importeurs, falls das Erzeugnis aus Drittländern eingeführt wird.

2. In Abweichung von Artikel 1 können die Mitgliedstaaten in ihrem Gebiet das Inverkehrbringen der in der Anlage definierten Erzeugnisse untersagen, wenn die in Buchstabe a) des vorstehenden Absatzes vorgesehenen Angaben nicht in der Landessprache auf einer der Hauptflächen der Verpackung oder des Behältnisses angebracht sind.

Artikel 7

1. Vorbehaltlich der Bestimmungen von Artikel 6 lassen die Mitgliedstaaten auf der Verpackung von Schokolade und Milchschokolade Angaben über Qualität, Zusammensetzung und Herstellungsmerkmale dieser Erzeugnisse nur zu:

a) wenn die Schokolade mindestens 43 % fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 26 % Kakaobutter, enthält;

b) wenn die Milchschokolade nicht mehr als 50 % Sacharose und mindestens 30 % fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter sowie 18 % aus verdampfter Milch stammende Trockenmasse, davon mindestens 4,5 % Butterfett enthält.

2. Außer für Schokolade und Milchschokolade untersagen die Mitgliedstaaten das Anbringen von Sternchen auf der Verpackung der in der Anlage definierten Erzeugnisse, und sie lassen ein solches Anbringen nur unter folgenden Voraussetzungen zu:

a) zwei Sternchen für Schokolade mit einem Gehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 43 %, davon mindestens 26 % Kakaobutter;

b) drei Sternchen für Schokolade mit einem Gehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 50 %, davon mindestens 30 % Kakaobutter;

c) drei Sternchen für Milchschokolade mit einem Gehalt an Fettstoffen von mindestens 32 % und an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter von mindestens 35 %.

Artikel 8

Während eines Zeitraums von drei Jahren von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet behalten die Mitgliedstaaten die Verwendung der Angabe „à croquer" Schokolade vor mit einem Mindestgehalt von 43 % fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 26 % Kakaobutter.

Während des gleichen Zeitraums und in Abweichung von Artikel 7 Absatz 1 behalten sie die Verwendung der Angabe „halbbitter" Schokolade vor mit einem Mindestgehalt von 50 % fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 18 % Kakaobutter.

Artikel 9

Nach Anhörung der Mitgliedstaaten bestimmt die Kommission durch Richtlinie die zur Nachprüfung der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in der Anlage definierten Erzeugnisse erforderlichen Analyseverfahren.

Artikel 10

1. Diese Richtlinie gilt auch für die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über die aus Drittländern einge-

führten und zum Verbrauch innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

2. Diese Richtlinie gilt nicht für die innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die den Verkauf unverpackter Schokolade im Einzelhandel verbieten oder zulassen oder nachstehende Erzeugnisse betreffen:

a) andere Lebensmittel als die in der Anlage definierten, die jedoch auf deren Grundlage hergestellt werden;

b) pharmazeutische und kosmetische Erzeugnisse, in denen Kakao oder eines der auf der Grundlage von Kakao hergestellten Erzeugnisse enthalten ist;

c) die in Absatz 1 der Anlage aufgeführten und zur Ausfuhr aus der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmten Erzeugnisse.

Artikel 11

Innerhalb eines Jahres von der Notifizierung dieser Richtlinie an gerechnet ändern die Mitgliedstaaten ihre Rechtsvorschriften entsprechend den vorstehenden Bestimmungen ab und teilen dies unverzüglich der Kommission mit. Die geänderten Rechtsvorschriften werden spätestens zwei Jahre nach dieser Notifizierung auf die in den Mitgliedstaaten in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse angewendet.

Der letztgenannte Zeitraum wird jedoch für die Anwendung der Bestimmungen von Artikel 5 auf die im Königreich Belgien, in der Italienischen Republik, im Großherzogtum Luxemburg und im Königreich der Niederlande in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse auf drei Jahre verlängert.

Artikel 12

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Anlage

1. Im Sinne dieser Richtlinie sind:

a) Kakaokerne

Die fermentierten und getrockneten Samen des Kakaobaumes in geröstetem oder ungeröstetem Zustand, nachdem sie gereinigt, geschält und von den Keimwurzeln befreit worden sind, und, vorbehaltlich der Bestimmungen von Absatz 2, nicht mehr als 5 % nicht entfernter Schalen oder Keime und nicht mehr als 10 % Asche enthalten — Anteile auf das Gewicht der fettfreien Trockenmasse bezogen —.

b) Kakaomasse

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaomasse verarbeitete Kakaokerne, denen nichts an natürlichen Fettstoffen entzogen worden ist.

c) Kakaopreßkuchen

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopreßkuchen verarbeitete Kakaokerne oder Kakakomasse, die, vorbehaltlich der Definition von fettarmen Kakaopreßkuchen, mindestens 20 % Kakaobutter — Anteil auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen — und höchstens 9 % Wasser enhalten.

d) Fettarme oder stark entölte Kakaopreßkuchen

Kakaopreßkuchen, deren Mindestgehalt an Kakaobutter — bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse — 8 % beträgt.

e) Kakaopulver

Durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitete Kakaopreßkuchen, die, vorbehaltlich der Definition von fettarmem Kakaopulver, mindestens 20 % Kakaobutter — Anteil auf das Gewicht der Trockenmasse bezogen — und höchstens 9 % Wasser enthalten.

f) Fettarmes oder stark entöltes Kakaopulver

Kakaopulver, dessen Mindestgehalt an Kakaobutter — bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse — 8 % beträgt.

g) Gezuckertes Kakaopulver bzw. Schokoladenpulver

Das durch Mischung von Kakaopulver und Sacharose gewonnene Erzeugnis, mit einem Gehalt an Kakaopulver von mindestens 32 %.

h) Fettarmes, gezuckertes Kakaopulver bzw. stark entöltes, gezuckertes Kakaopulver

Das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver und Sacharose gewonnene Erzeugnis, mit einem Gehalt an fettarmem Kakaopulver von mindestens 32 %.

i) Kakaobutter

Aus Kakaokernen, Kakaomasse oder Kakaopreßkuchen, auch stark entölt, durch ein mechanisches Verfahren oder durch ein Lösungsmittel gewonnener Fettstoff, der im letzten Fall keine Spuren des verwendeten Lösungsmittels enthalten darf.

j) Schokolade

Das durch Mischung von Kakaokernen, von Kakaomasse oder Kakaopulver, auch stark entölt, zuzüglich Sacharose, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, gewonnene Erzeugnis, welches, vorbehaltlich der Definitionen von Schokoladenstreusel, Gianduja-Haselnußschokolade und Schokoladenüberzugsmasse, mindestens 35 % fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 14 % fettfreie Kakaotrockenmasse und mindestens 18 % Kakaobutter — Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Absätzen 5 bis 7 vorgesehenen Zusätze berechnet — enthält.

k) Schokoladenstreusel und Schokoladenflocken

Schokolade in der Form von Streuseln oder Flocken, deren Mindestgehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter 32 % beträgt, davon mindestens 12 % Kakaobutter.

l) Gianduja-Haselnußschokolade (oder eine von diesem Wort abgeleitete Bezeichnung)

Mischung aus:

— Schokolade, deren Mindestgehalt an fettfreier Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter 32 % beträgt, davon mindestens 8 % fettfreie Kakaotrockenmasse;

— fein gemahlenen Haselnüssen, deren Anteil am Gewicht des Erzeugnisses mindestens 20 % und höchstens 40 % beträgt.

Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und Nüssen, ganz oder in Stükken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze zuzüglich der gemahlenen Haselnüsse 60 % des Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

m) Schokolade-Überzugsmasse

Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31 % und an fettfreier Kakaotrockenmasse 2,5 % beträgt.

n) Milchschokolade

Das durch Mischung von Kakaokernen, Kakaomasse oder Kakaopulver, auch stark entölt, zuzüglich Sacharose, Milch oder aus verdampfter Milch stammender Trockenmasse, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, gewonnene Erzeugnis, welches, vorbehaltlich der Definitionen von Milchschokoladestreu-

sel, Gianduja-Haselnuß-Milchschokolade und Milchschokoladenüberzugsmasse, enthält:

- mindestens 25 % fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, davon mindestens 2,5 % fettfreie Kakaotrockenmasse;
- mindestens 14 % aus verdampfter Milch stammende Trockenmasse, davon mindestens 3,5 % Milchfett;
- höchstens 55 % Sacharose;
- mindestens 25 % Fettstoffe;

wobei die vorbezeichneten Anteile nach Abzug des Gewichts der in den Absätzen 5 bis 7 vorgesehenen Zusätze berechnet werden.

o) Milchschokoladenstreusel oder Milchschokoladenflocken

Milchschokolade in Form von Streuseln oder Flocken, die mindestens 20 % fettfreie Kakaotrockenmasse zuzüglich Kakaobutter, mindestens 12 % Fettstoffe und höchstens 66 % Sacharose enthält.

p) Gianduja-Haselnuß-Milchschokolade (oder eine von diesem Wort abgeleitete Bezeichnung)

Mischung aus:

- Milchschokolade, deren Mindestgehalt an aus verdampfter Milch stammender Trokkenmasse 10 % beträgt;
- fein gemahlenen Haselnüssen, deren Anteil am Gewicht des Erzeugnisses mindestens 15 % und höchstens 40 % beträgt.

Außerdem ist der Zusatz von Mandeln, Haselnüssen und Nüssen, ganz oder in Stücken, zulässig, wenn das Gewicht dieser Zusätze zuzüglich der gemahlenen Haselnüsse 60 % des Gewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

q) Milchschokolade-Überzugsmasse

Milchschokolade, deren Mindestgehalt an Fettstoffen 31 % beträgt.

r) Gefüllte Schokolade

Das gefüllte Erzeugnis in Tafeln oder Riegeln mit einer Außenschicht und einem Inneren, wobei die Außenschicht aus Schokolade, Milchschokolade, Schokolade-Überzugsmasse oder Milchschokolade-Überzugsmasse besteht und mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses darstellt.

2. Fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen und Kakaopulver, auch stark entölt, dürfen nur mit einem oder mehreren der nachstehenden Stoffe behandelt werden: Alkali-Karbonate, Alkalihydroxyde, Magnesiumkarbonate, Magnesiumoxyd, Ammoniaklösungen unter der Voraussetzung, daß der Zusatz an Alkalinisierungsmitteln, berechnet als wasserfreies Kaliumkarbonat, 5 % des Gewichts der fettfreien Trokkenmasse nicht übersteigt.

   Den so behandelten Erzeugnissen darf Zitronen- oder Weinsäure bis zu einer Menge von 0,5 % des Gewichts des Erzeugnisses zugesetzt werden. Ist das Erzeugnis nach den vorstehenden Bestimmungen behandelt worden, so darf sein Höchstgehalt an Asche 14 % betragen.

3. Zur Herstellung der in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse darf nur Kakaobutter verwendet werden, deren Säuregrad, ausgedrückt in Ölsäure, 2,25 % nicht übersteigt; sie darf ausschließlich nach folgendem Verfahren raffiniert werden:

   - Filtrieren und Zentrifugieren;
   - Dämpfen im Vakuum;
   - Neutralisieren durch Natronlauge von höchstens 20° Baumé.

4. Die in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse können anstelle von Sacharose die nachstehend genannten Erzeugnisse enthalten:

   - Traubenzucker (Dextrose), Fruktose und Laktose, bis zu 5 % des Gewichts des Erzeugnisses, ohne Deklaration;
   - Traubenzucker (Dextrose), bis zu 20 % des Gewichts des Erzeugnisses; in diesem Falle muß die Angabe „mit Traubenzucker" der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden.

5. Natürliche Geschmackstoffe, gemahlen oder in Form eines Extraktes oder Destillats, sowie Vanillin und Äthylvanillin können der Kakaomasse und den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade und Milchschokolade zugesetzt werden.

   Vorbehaltlich der Bestimmungen in Absatz 7 bezüglich des Zusatzes von Kaffee ist die Angabe des zugesetzten Geschmackstoffes der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzuzufügen,

   - wenn es sich um einen Zusatz zu Kakaomasse, Schokolade-Überzugsmasse und Milchschokolade-Überzeugsmasse handelt;
   - wenn den verschiedenen Arten von Kakaopulver, Schokolade und Milchschokolade, außer Schokolade-Überzugsmasse und Milchschokolade-Überzugsmasse, ein Geschmackstoff zugesetzt wird, dessen Geschmack stärker als der Kakaogeschmack ist.

6. Technisch reines, pflanzliches Lezithin, dessen Peroxydzahl nicht über 10 hinausgeht, kann bei allen in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnissen, außer bei Kakaokernen, zugesetzt werden.

   Die Angabe dieses Zusatzes und seines Anteils muß der Bezeichnung des Erzeugnisses hinzugefügt werden, außer in den Fällen, in denen

Lezithin den verschiedenen Arten von Schokolade und Milchschokolade zugesetzt wird.

Die in Absatz 1 aufgeführten Erzeugnisse dürfen höchstens 0,5 % Phosphatide, bezogen auf ihr Gewicht, enthalten; bei den verschiedenen Arten von Kakaopulver kann dieser Anteil jedoch auf 1 % erhöht werden.

7. Mit Ausnahme von Stärke und Fettstoffen, außer wenn sie in Form von zugelassenen Bestandteilen zugesetzt werden, können den verschiedenen Arten von Schokolade und Milchschokolade Nahrungsmittel zugesetzt werden, unter der Voraussetzung, daß

   a) falls sie in Form von sicht- und trennbaren Stücken zugesetzt werden, alle diese Zusätze nicht weniger als 5 % und nicht mehr als 40 % des Gewichts des Erzeugnisses betragen und die Angabe der Zusätze der Bezeichnung der Schokoladen hinzugefügt wird;

   b) falls sie dergestalt zugesetzt werden, daß sie nicht unterschieden werden können, alle diese Zusätze nicht mehr als 30 % des Gewichts des Erzeugnisses betragen. In diesem Falle:

      — darf die Angabe der zugesetzten Stoffe der Bezeichnung der Schokoladen nicht hinzugefügt werden, wenn der Zusatz von Honig, Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, kandierten Früchten, Trockenobst, Voll- und Magermilch, Milchdauerwaren, Sahne und Sahnedauerwaren, Butter und Malzextrakt insgesamt weniger als 5 % des Gewichts des Erzeugnisses beträgt;

      — ist die Angabe der zugesetzten Stoffe der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn der Zusatz von Honig, Mandeln, Nüssen, Haselnüssen, kandierten Früchten, Trockenobst, Obstpräparaten, Sahne und Sahnedauerwaren, Butter, Malzextrakt, Eiern, Eidotter oder Eiklar insgesamt 5 % oder mehr des Gewichts des Erzeugnisses beträgt;

      — ist die Angabe des zugesetzten Stoffes der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn Kaffee in einer Menge zugesetzt wird, die, ausgedrückt in Kaffeebohnen, mehr als 1 % des Gewichts des Erzeugnisses beträgt;

      — ist die Angabe der zugesetzten Stoffe und des Anteils des Zusatzes der Bezeichnung der Schokoladen hinzuzufügen, wenn andere als die vorbezeichneten Nahrungsmittel zugesetzt werden.